Instruções de instalação e funcionamento

Forno de encastrar

BT62CDST
BT62CDFST

Manual do utilizador

Índice

PT

Utilizar este manual

Obrigado por ter adquirido um forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu forno.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.
No texto deste Manual do utilizador são usados os símbolos a seguir.

Importante **Nota**

Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efectuada por um técnico de electricidade qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Segurança eléctrica

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

- A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efectuada por um **técnico de electricidade com qualificações especiais**.
- Não tente utilizar o forno se ele tiver uma avaria ou se estiver danificado.
- **As reparações** só podem ser efectuadas por um **técnico qualificado**. Uma reparação incorrecta pode resultar em perigos consideráveis para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de Assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou numa loja de assistência autorizada.
- Os cabos e os fios eléctricos não podem ficar em contacto com o forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.
- A placa de características está localizada no lado direito da porta.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.
- Tenha cuidado quando ligar aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.

AVISO

Para evitar o risco de choque eléctrico, desligue o forno da tomada antes de substituir a lâmpada. As superfícies interiores do forno ficam muito quentes durante o funcionamento.

Instruções de segurança (continuação)

PT

Segurança durante o funcionamento

- Este forno destina-se apenas a cozinhar alimentos domésticos.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- As superfícies do forno aquecem se o utilizar a uma temperatura elevada durante um período de tempo alargado.
- Quando estiver a cozinhar, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, uma vez que o ar quente e o vapor podem escapar-se rapidamente.
- Quando cozinhar pratos com álcool, este pode evaporar-se devido às elevadas temperaturas e o vapor pode provocar um incêndio se entrar em contacto com uma zona quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza de alta pressão nem de jacto de vapor.
- Mantenha as crianças a uma distância segura do forno quando estiver a utilizá-lo.
- Alimentos congelados, como pizzas, devem ser cozinhados na grelha de arame. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.
- Não deite água no fundo do forno se ele estiver quente. Pode danificar a superfície esmaltada.
- Feche a porta do forno durante a cozedura.
- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio, nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode resultar em danos nas superfícies esmaltadas e alimentos mal cozinhados.
- Os sumos de frutas deixam manchas indeléveis nas superfícies esmaltadas do forno. Utilize o tabuleiro de fundo alto quando cozinhar a maior parte dos bolos.
- Não encoste utensílios de cozinha à porta do forno aberta.
- Este forno não se destina a ser usado por crianças ou pessoas incapacitadas, sem a supervisão adequada de um responsável que garanta uma utilização com segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para impedir que brinquem com o forno.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento ou cozedura. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

Instruções sobre desperdícios

Deitar fora o material de embalagem

- O material utilizado para embalar o forno é reciclável.
- Deite fora os materiais de embalagem no contentor apropriado, nas instalações de recolha de desperdícios da sua zona.

Deitar fora aparelhos velhos

AVISO

Antes de deitar fora aparelhos velhos, torne-os inoperáveis para que não possam ser uma fonte de perigo.

Para tal, desligue o aparelho da tomada de corrente e retire o cabo eléctrico.

Para proteger o ambiente, é importante que deite fora os aparelhos de forma correcta.

- Não os deite fora com o lixo doméstico.
- Informe-se junto das entidades responsáveis pela recolha de desperdícios da sua zona sobre as datas e os locais públicos de recolha.

Instalar o forno

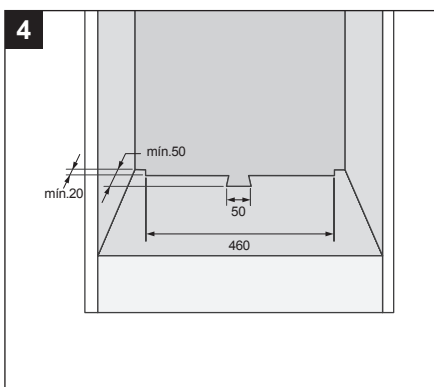
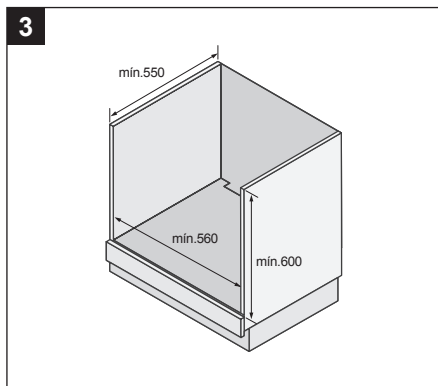
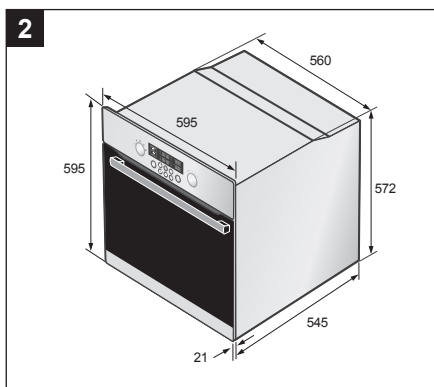
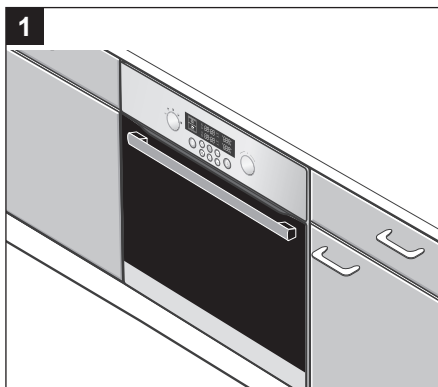
☛ A instalação eléctrica deste forno deve ser efectuada exclusivamente por um técnico de electricidade qualificado.
O forno deve ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.
Retire o vinil de protecção da porta depois da instalação.
Retire a fita de protecção das superfícies interiores do forno depois da instalação.

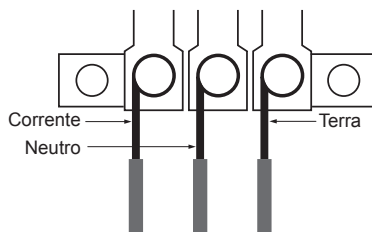
Instruções de segurança para o técnico de instalação

- A instalação deve garantir protecção contra exposição a peças com corrente.
- A unidade onde for encastrado o forno tem de cumprir os requisitos da DIN 68930 em matéria de estabilidade.

Instalar num armário baixo

- Observe os requisitos mínimos de espaço livre.
- Fixe o forno na posição correcta com parafusos de ambos os lados.

PT

5

Ligação do forno à fonte de alimentação
(H05VV-F, H05RR-F, Mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)

Ligação à fonte de alimentação

As ligações eléctricas devem ser efectuadas de acordo com os dados da placa de ligação que se encontra na parte traseira do forno, por um técnico de electricidade qualificado que garanta o cumprimento das instruções de instalação e das regulamentações locais.

Se o forno não for ligado à alimentação principal através de uma ficha, deve ser instalado um disjuntor omni polar (com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos) no lado da alimentação, para garantir o cumprimento dos requisitos de segurança.

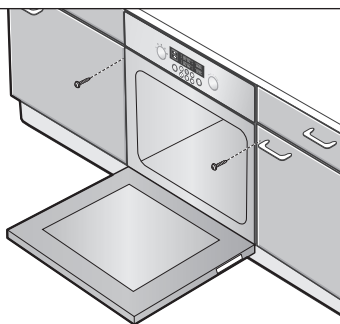
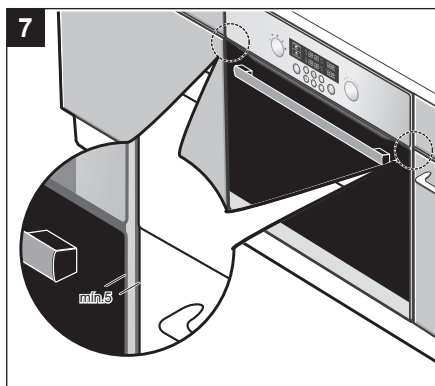
✉ Depois de efectuada a ligação, é inicializada a electrónica do forno; isso neutraliza a iluminação durante alguns segundos. O cabo eléctrico (H05RR-F ou H05VV-F, Mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) deve ter um comprimento suficiente para poder ser ligado ao forno de encastrar, com este instalado no chão em frente da respectiva unidade.

Abra a tampa traseira do forno no fundo (com uma chave de parafusos de pontas chatas) e solte completamente o parafuso de ligação e o grampo do cabo, antes de ligar os fios condutores aos terminais apropriados.

O fio de terra deve ser ligado ao terminal (⏚) do forno.

Se o forno for ligado à fonte de alimentação através de uma ficha, este fio tem de ficar acessível depois da instalação do forno.

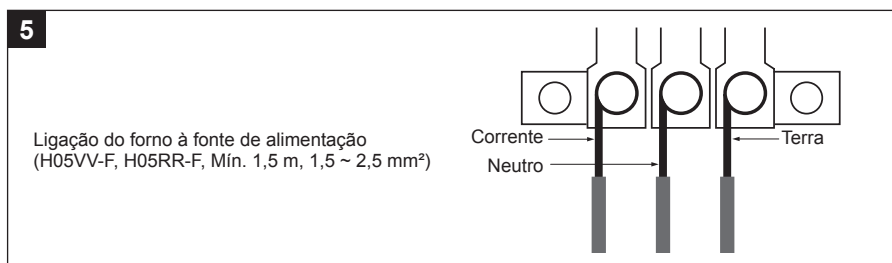
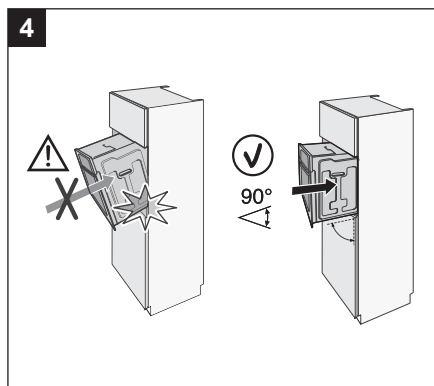
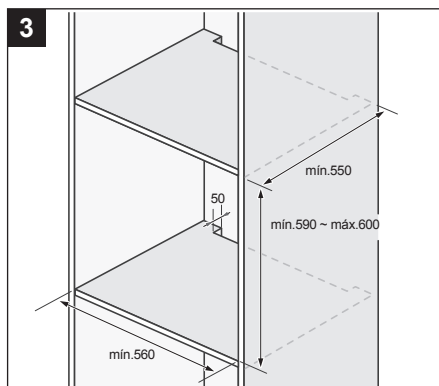
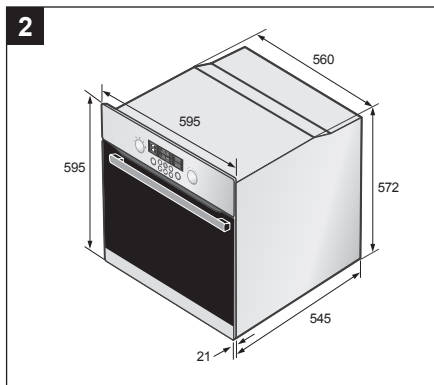
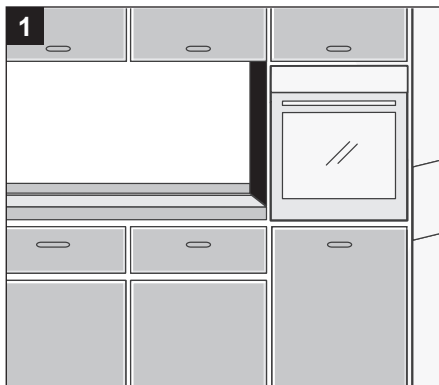
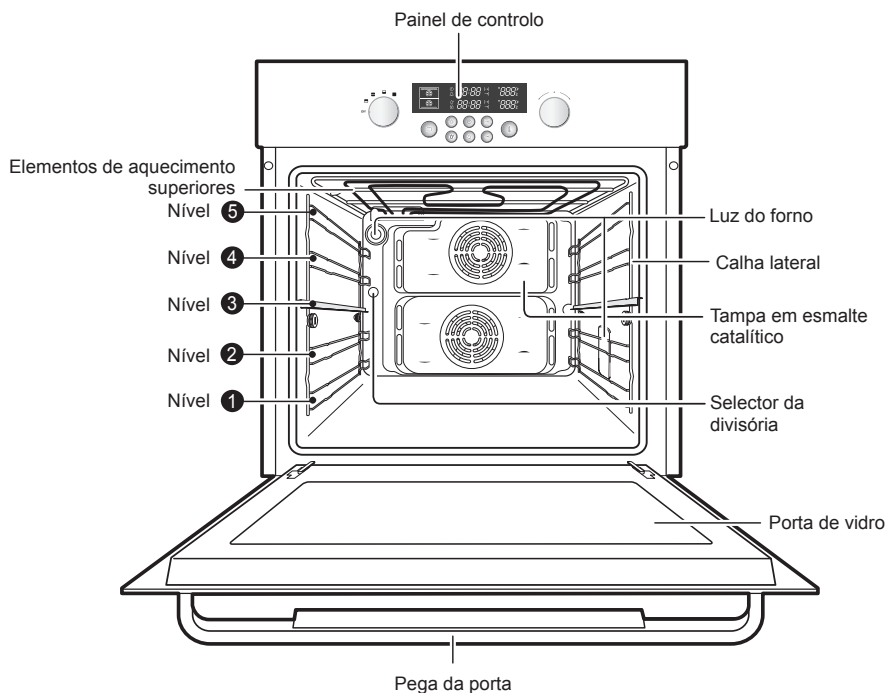
Não aceitaremos qualquer responsabilidade por acidentes provocados pela inexistência de ligação à terra ou por uma ligação à terra defeituosa.

6

7

Instalar o forno (continuação)

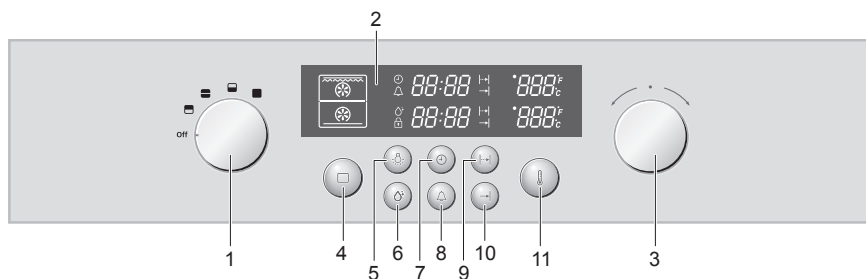
Instalar num armário alto

- Observe os requisitos mínimos de espaço livre.
- O forno deve deslizar para a posição correcta com um ângulo de alinhamento apropriado.

PT

Forno

✉ Os níveis das prateleiras estão numerados de baixo para cima.
Os níveis 4 e 5 utilizam-se sobretudo para a função de grelhador.
Consulte as instruções de cozedura fornecidas ao longo deste manual para saber os níveis de prateleiras em que deve colocar os seus pratos.

PT

Controlos do forno

1. Botão de selecção da divisória
2. Visor
3. Botão de controlo de tempo / temperatura
4. Botão do forno
5. Botão da lâmpada
6. Botão de limpeza a vapor
7. Botão do relógio
8. Botão do temporizador de cozinha
9. Botão do tempo de cozedura
10. Botão de fim de tempo
11. Botão de temperatura

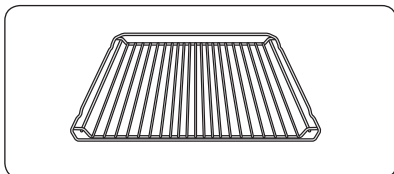
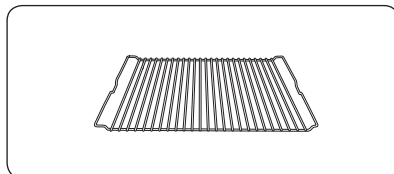
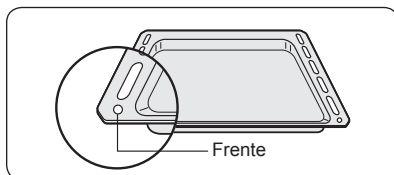
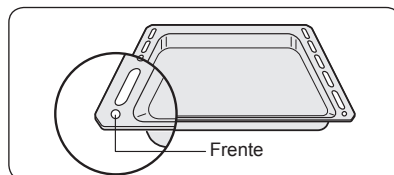
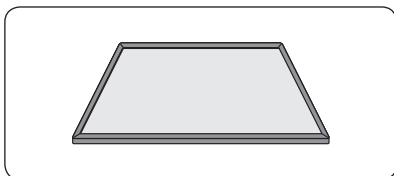
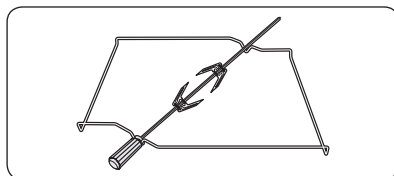
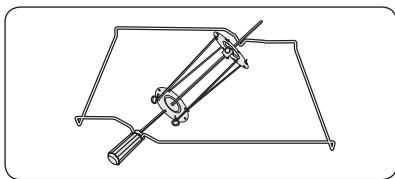
✉ O **Botão de selecção da divisória** e o **Botão de controlo de tempo / temperatura** são botões de ejecção. Basta carregar neles para os accionar.

Funções especiais

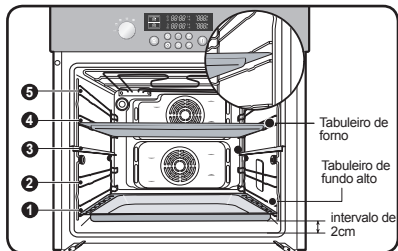
O forno vem equipado com as seguintes funções especiais.

- Modos da divisória: Com a divisória inserida, a função de divisória do forno activa a cozedura independente em duas partições separadas, melhorando a eficiência energética e a comodidade de utilização.
- Limpeza a vapor: A função de limpeza automática do forno utiliza a potência do vapor para penetrar na gordura e na sujidade, limpando o interior do forno com segurança.

Acessórios

O forno vem de fábrica com os seguintes acessórios.

1 **Grelha de arame**, para pratos, formas de bolos, tabuleiros de assar e de grelhar.

2 **Grelha de assados**, para fazer assados.

3 **Tabuleiro de forno**, para bolos e biscoitos.

4 **Tabuleiro de fundo alto**, para assados ou para recolha de molhos de carne ou pingos de gordura.

5 **Divisória**, para os modos superior, inferior e duplo. Utilize-a inserida no nível 3. Na parede traseira do compartimento de cozedura do forno existe um selector de detecção da divisória. Introduza-a completamente até à parte traseira.

6 **Espeto para assados,** (BT62CDFST) inclui um espeto, dois garfos, um punho amovível e um suporte, para introdução na 3ª prateleira a contar de baixo. Se quiser utilizar o espeto para assados, introduza a ponta do espeto no orifício existente na parede traseira interior do forno. Quando quiser utilizar o espeto, coloque o tabuleiro de fundo alto no nível 1.

7 **Espeto para assados e shasilik**
(BT62CDFST)

Para o UTILIZAR:

- Coloque o tabuleiro de fundo alto (sem suporte) no nível 1 para recolher os molhos da cozedura ou na parte de baixo do forno se a peça de carne a assar for muito grande.
- Faça deslizar um dos garfos para dentro do espeto; coloque no espeto a peça de carne que quer assar;
- Pode colocar batatas e vegetais escaldados à volta do tabuleiro de fundo alto para os assar ao mesmo tempo.
- Coloque o suporte na prateleira do meio, com a forma em “v” virada para a frente.
- Para facilitar a introdução do espeto, pode aparafusar o punho à extremidade romba.
- Apoie o espeto no suporte com a extremidade pontiaguda na direcção da parte de trás e empurre-o suavemente até a ponta entrar no mecanismo de rotação na traseira do forno. A extremidade romba do espeto deve ficar apoiada na forma em “v”. (O espeto tem duas peças salientes que devem ficar mais próximas da porta do forno, de modo a impedir o espeto de avançar; estas peças também servem de pega do punho.)
- Antes de começar a cozinhar, desaperte o punho. Depois de cozinhar, volte a aparafusar o punho para retirar o espeto do suporte.

Introduza correctamente o tabuleiro de forno, o tabuleiro de fundo alto e a grelha de arame nas calhas laterais.

Quando retirar os alimentos cozinhados do forno, tenha cuidado com os utensílios e superfícies quentes.

Exemplo Nível 1: Tabuleiro de fundo alto
Nível 4: Tabuleiro de forno

✉ Se utilizar o tabuleiro de fundo alto ou o tabuleiro de forno para recolher pingos dos alimentos cozinhados, verifique se estão bem introduzidos nas calhas laterais. Se deixar que estes acessórios entrem em contacto com o fundo do forno, pode danificar a superfície esmaltada. Os tabuleiros colocados no nível 1 têm de ficar afastados da superfície inferior pelo menos 2 cm.

Utilizar os acessórios

Divisória, grelha de arame, tabuleiro de forno e tabuleiro de fundo alto

Posicionar a divisória

Introduza a divisória no nível 3 do forno.

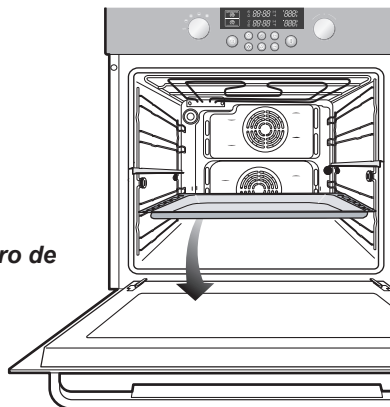
Posicionar a grelha de arame

Introduza a grelha de arame no nível que quiser.

Posicionar o tabuleiro de forno ou o tabuleiro de fundo alto

Introduza o tabuleiro de forno e/ou o tabuleiro de fundo alto no nível que quiser.

AVISO

Para cozinhar nos modos de divisória inferior, superior ou duplo, tem de introduzir a divisória.

Encerramento de segurança

- Se não introduzir o tempo de cozedura, o forno desliga-se depois de decorridos os tempos indicados abaixo.

Tempos de encerramento para várias definições de temperatura

Abaixo de 105 °C	16 horas
De 105 °C a 240 °C	8 horas
De 245 °C a 300 °C	4 horas

- O circuito eléctrico deste forno está equipado com um sistema de encerramento térmico. Se o forno atingir temperaturas anormalmente elevadas, o sistema desliga a alimentação dos elementos de aquecimento durante um período de tempo.

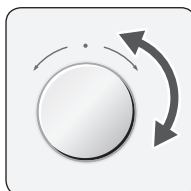
Ventoinha de arrefecimento

Durante a cozedura, é normal a saída de ar quente da parte da frente do forno.

- A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo depois de terminar a utilização do forno. Desliga-se quando a temperatura da caixa interior cair para 60°C ou passados 22 minutos.

PT

Acertar o relógio

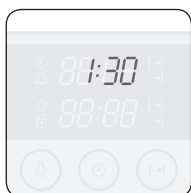
Quando se liga o forno pela primeira vez, o visor do painel de controlo acende-se durante um momento. 3 segundos depois, aparece um ícone de relógio com a indicação 12:00 a piscar. Só pode utilizar o forno depois de acertar o relógio.

1 Enquanto não acertar o relógio, o forno mantém-se inoperável. "⏲" e "12:00" piscam no visor quando se liga o forno pela primeira vez. Carregue no **Botão do relógio**. As indicações "⏲" e "12: " piscam.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para acertar as horas.

Exemplo Para introduzir 1:30

Aguarde cerca de 10 segundos. O relógio pára de piscar e mostra as horas certas.

3 Carregue no **Botão do relógio**. As indicações "⏲" e " :00" piscam.

4 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para acertar os minutos. "⏲" piscam.

5 Carregue no **Botão do relógio** para terminar o acerto do relógio ou aguarde cerca de 10 segundos. "⏲" desaparece e "30" pára de piscar. O visor mostra as horas. O forno está pronto a ser usado.

Limpeza inicial

Limpe o forno completamente antes de o utilizar pela primeira vez.

☛ Não utilize materiais pontiagudos nem produtos de limpeza abrasivos. Pode danificar a superfície do forno. Em fornos com a parte da frente esmaltada, use produtos de limpeza à venda no mercado.

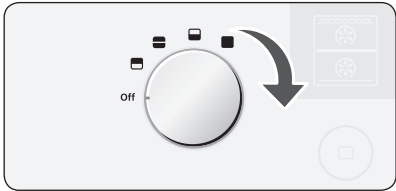
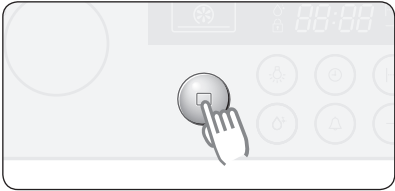
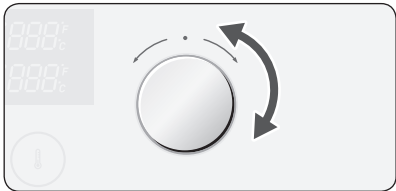
Para limpar o forno

1. Abra a porta. A lâmpada do forno acende-se.
2. Limpe todos os tabuleiros, acessórios e calhas laterais com água quente ou um líquido de limpeza e seque as superfícies com um pano limpo e macio.
3. Lave o interior do forno do mesmo modo.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.

Verifique se o relógio está certo. Antes de utilizar o forno, remova os acessórios e ponha-o a funcionar na definição de convecção a 200°C durante 1 hora. Vai sentir um cheiro distinto; isso é normal, mas verifique se a sua cozinha está bem ventilada durante este período de condicionamento.

PT

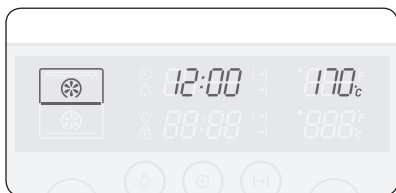
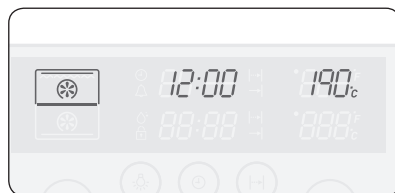
Programar o modo de divisória

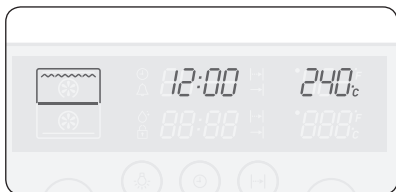
Para utilizar os modos superior, duplo e inferior, introduza a divisória com o **Botão de selecção da divisória** na posição “DESLIGAR” (OFF). No modo simples, retire a divisória na posição “DESLIGAR” (OFF). Em seguida, rode o **Botão de selecção da divisória** para seleccionar o modo que pretende. Para mais detalhes, consulte a tabela abaixo.

1 Rode o **Botão de selecção da divisória** para seleccionar a partição desejada.

2 Carregue no **Botão do forno**.

3 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para seleccionar a função do forno desejada. Depois de decorridos 3 segundos, se não houver mais ajustes a fazer, o forno arranca automaticamente no modo e na função seleccionados.

Modo da divisória	Símbolo	Função do forno	Inserir divisória	Informações de utilização
Desligar (Off)	**Off**			
Modo superior		**1.** Convecção **2.** Calor superior + Convecção **3.** Grelhador grande	Sim	Este modo poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.
Modo duplo		Superior e inferior Função de partição	Sim	Pode cozinhar dois pratos a duas temperaturas diferentes, ao mesmo tempo.
Modo inferior		**1.** Convecção **2.** Calor inferior + Convecção	Sim	Este modo poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.
Modo simples		**1.** Convecção **2.** Calor superior + Convecção **3.** Convencional **4.** Grelhador grande **5.** Grelhador pequeno **6.** Calor inferior + Convecção	Não	

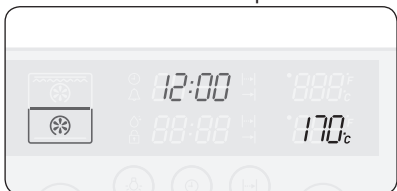
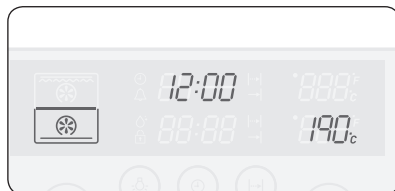
PT

Modo superior

Só funciona o elemento de aquecimento superior. Tem de inserir a divisória.

Convecção

Calor superior + Convecção

Grelhador grande

Modo inferior

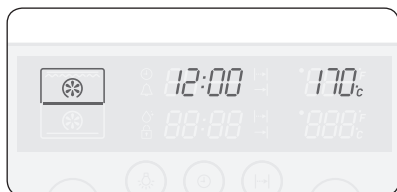
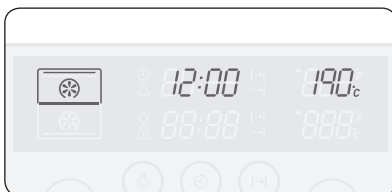
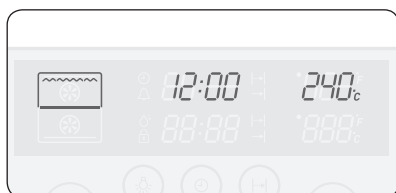
Só funciona o elemento de aquecimento inferior. Tem de inserir a divisória.

Convecção

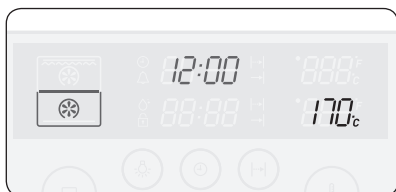
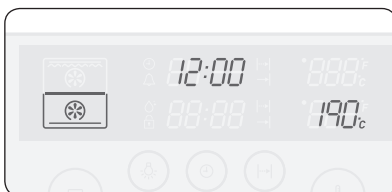
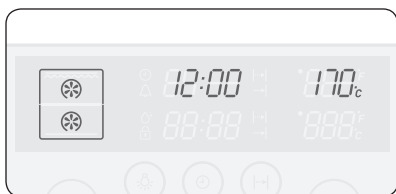
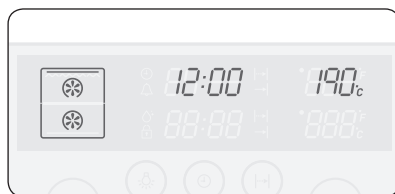
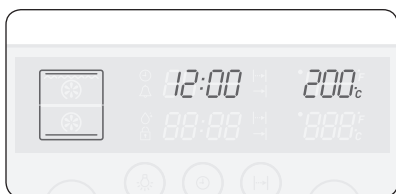
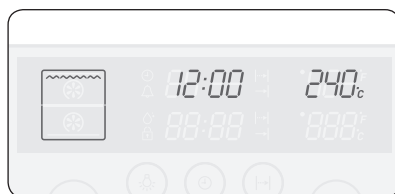
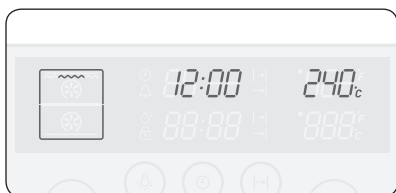
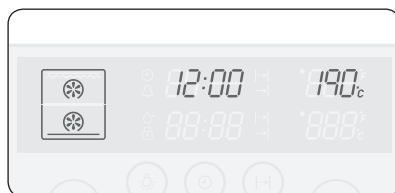
Calor inferior + Convecção

PT

Modo duplo

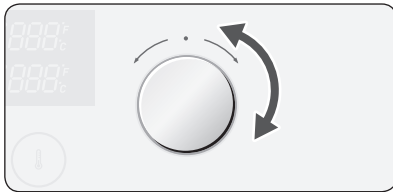
Os modos superior e inferior funcionam em simultâneo. Pode definir que modo quer activar em primeiro lugar. Quando terminar a cozedura de um dos pratos no modo duplo, se quiser alterar o tempo de cozedura ou a temperatura da outra partição, rode o **Botão de selecção da divisória** para seleccionar o modo (superior ou inferior) que quer manter em funcionamento. Tem de inserir a divisória.

Modo duplo 1: O modo superior começa a funcionar primeiro. Se carregar no **Botão do forno** ou se decorrerem 15 segundos depois de programar o modo superior, sem que efectue qualquer outro ajuste, o forno inicia o modo inferior.

Convecção

Calor superior + Convecção

Grelhador grande

Modo duplo 2: Depois de se iniciar o modo superior, se carregar no **Botão do forno** ou se decorrerem 15 segundos, sem que efectue qualquer outro ajuste, o forno passa para o modo inferior. Os modos superior e inferior funcionam em simultâneo.

Convecção

Calor inferior + Convecção

Modo simples

PT

Programar a temperatura do forno

Nos modos simples, superior e inferior

1 Carregue no **Botão de temperatura**.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C.

Modo simples (Grelhador grande e pequeno)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Modo superior	40 °C – 250 °C
Modo inferior	40 °C – 250 °C

✉ Pode ajustar a temperatura durante a cozedura.
Nas definições do modo do forno, os elementos de aquecimento superior e inferior vão alternando a intervalos ao longo do processo de cozedura, para regular e manter a temperatura.

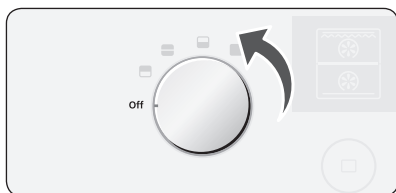
No modo duplo

1 Carregue no **Botão de temperatura** (modo superior).
Carregue no **Botão de temperatura** duas vezes (modo inferior).

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para ajustar a temperatura em incrementos de 5°C.

Modo superior (Grelhador grande)	160°C – 250°C (200°C – 250°C)
Modo inferior	160°C – 250°C

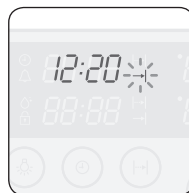
✉ Pode ajustar a temperatura durante a cozedura.

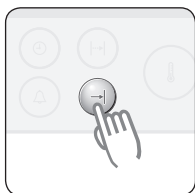
PT

Desligar o forno

Para desligar o forno, rode o **Botão de selecção da divisória** para a posição “**Desligado (Off)**”.

Fim de tempo

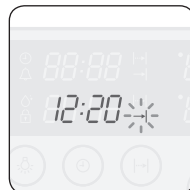
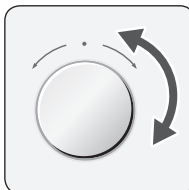
Pode programar o fim do tempo durante a cozedura.

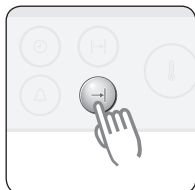
Nos modos simples, superior e inferior

1 Carregue no **Botão de fim de tempo**.
Exemplo São neste momento 12:00

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o fim de tempo desejado.

3 Carregue no **Botão de fim de tempo**.
O forno funciona automaticamente com o fim de tempo seleccionado, a menos que carregue no **Botão de fim de tempo** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o fim de tempo previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

No modo duplo

Os fins de tempo para os modos superior e inferior podem ser seleccionados com o **Botão de fim de tempo** e com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

1 Carregue no **Botão de fim de tempo** duas vezes (modo inferior).

Exemplo São neste momento 12:00

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o fim de tempo desejado.

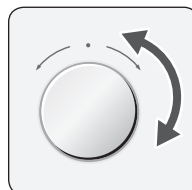
3 Carregue no **Botão de fim de tempo**. O forno funciona automaticamente com o fim de tempo seleccionado, a menos que carregue no **Botão de fim de tempo** dentro de 5 segundos.

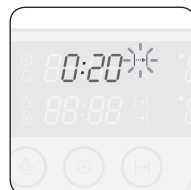
✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o fim de tempo previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

PT

Tempo de cozedura

Durante a cozedura, pode programar o respectivo tempo.

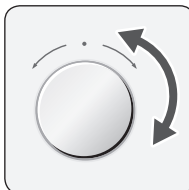
Nos modos simples, superior e inferior

1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo de cozedura desejado.

3 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.
O forno funciona com o tempo de cozedura seleccionado, a menos que carregue no **Botão de tempo de cozedura** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o tempo de cozedura previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

PT

No modo duplo

Os tempos de cozedura para os modos superior e inferior podem ser seleccionados com o **Botão de tempo de cozedura** e com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura** duas vezes (modo inferior).

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo de cozedura desejado.

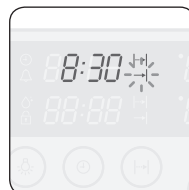
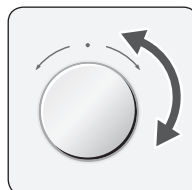
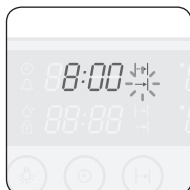
3 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.
O forno funciona com o tempo de cozedura seleccionado, a menos que carregue no **Botão de tempo de cozedura** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o tempo de cozedura previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

PT

Início diferido

Caso 1- O tempo de cozedura é introduzido primeiro

Se introduzir o fim de tempo depois de já ter definido o tempo de cozedura, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno define um ponto de início diferido.

1 Carregue no **Botão de fim de tempo**.

Exemplo São neste momento 3:00 e o tempo de cozedura desejado é de 5 horas.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o fim de tempo.

Exemplo Quer cozinhar durante 5 horas e terminar às 8:30.

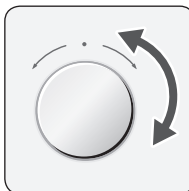
3 Carregue no **Botão de fim de tempo**. Aparece um símbolo de “[:]” até ser atingido o ponto de início diferido.

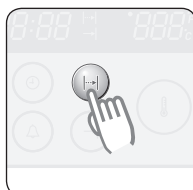
PT

Caso 2- O fim de tempo é introduzido primeiro

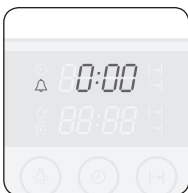
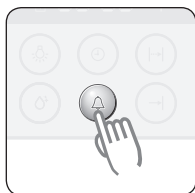
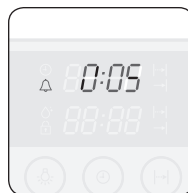
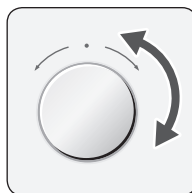
Se introduzir o tempo de cozedura depois de já ter definido o fim de tempo, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno define um ponto de início diferido.

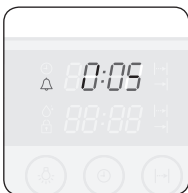
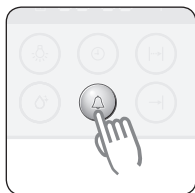
1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.

Exemplo São neste momento 3:00 e o fim de tempo desejado é às 5:00.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo de cozedura.

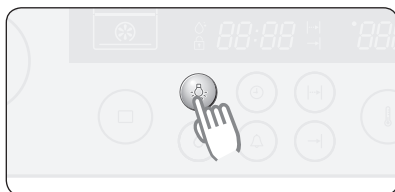
Exemplo Quer cozinhar durante 1 hora e 30 minutos e terminar às 5:00.

3 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**. Aparece um símbolo de “[ ]:[ ]” até ser atingido o ponto de início diferido.

PT

Temporizador de cozinha

1 Carregue no **Botão do temporizador de cozinha** uma vez. “🔔” pisca.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo desejado.

<u>Exemplo</u> 5 minutos

3 Carregue no **Botão do temporizador de cozinha** para iniciar o temporizador. Depois de decorrido o tempo definido, é emitido um sinal sonoro.

✉ Mantenha carregado o **Botão do temporizador de cozinha** durante 2 segundos para cada modo para cancelar o temporizador.

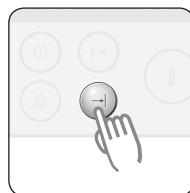
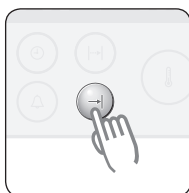
Acender/apagar a lâmpada do forno

1 Carregue no **Botão da lâmpada**.

1º	Superior e inferior
2º	Superior
3º	Inferior
4º	Desligar

✉ A lâmpada acende-se e apaga-se pela ordem indicada, seja qual for a operação.

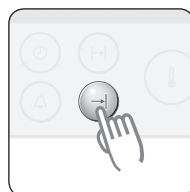
✉ A luz desliga-se automaticamente após 5 minutos.

PT

Função de segurança de crianças

1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos. (🔒) aparece no campo do visor.

2 Carregue no **Botão de tempo de cozedura** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os de novo carregados durante 3 segundos para desbloquear.

✉ Se bloquear, todos os botões deixam de funcionar, excepto o **Botão de selecção da divisória** e o botão de desbloqueio. O bloqueio está disponível, quer o forno esteja a funcionar, quer não esteja.

Desligar o sinal sonoro

1 Para desligar o sinal sonoro, carregue no **Botão do relógio** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.

2 Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente no **Botão do relógio** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.

PT

Funções do forno

Este forno está equipado com as seguintes funções

Modos do forno

A tabela a seguir mostra os vários modos e definições do forno.

Nas páginas a seguir, encontram-se as tabelas do guia de cozedura relativas a estes modos, que pode utilizar como orientação para cozinhar.

	Convencional Os alimentos são aquecidos pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta definição é ideal para fazer bolos e assados.
	Calor superior + Convecção Recomendamos este modo quando assar carne. O elemento de aquecimento superior entra em funcionamento e as ventoinhas fazem circular o ar quente que vem do elemento de aquecimento superior e da parede posterior.
	Convecção Os alimentos são aquecidos pelo ar quente que vem do elemento de aquecimento na parte posterior e que é circulado por duas ventoinhas. Esta definição fornece um calor uniforme e é ideal para alimentos congelados, assim como para bolos e croissants. Este modo pode ser utilizado para cozeduras em dois níveis.
	Grelhador grande Os alimentos são aquecidos pelo elemento de aquecimento superior. Recomendamos este modo para grelhar bifes e salsichas, assim como para tostas de queijo.
	Grelhador pequeno Este modo é ideal para grelhar alimentos em pequenas quantidades, como baguetes, queijo ou postas de peixe. Coloque os alimentos no meio da grelha de arame, uma vez que só está a funcionar o elemento de aquecimento mais pequeno no centro.
	Calor inferior + Convecção Os elementos de aquecimento inferior e da parede posterior fornecem ar quente que é circulado pelas ventoinhas. Este modo é ideal para cozinhar alimentos como quiches, pizzas, pão e cheesecakes.

PT

1. Convencional

Temperatura sugerida: 200 °C

A função convencional é ideal para bolos e assados colocados numa grade. Funcionam os elementos de aquecimento superior e inferior para manter a temperatura do forno.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo convencional.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Lasanha congelada (500-1000g)	3	Grelha de arame	180-200	40-50
Peixe inteiro (ex. Dourada) (300-1000g) 3-4 cortes de cada lado REGAR COM ÓLEO	3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	240	15-20
Postas de peixe (500-1000g) 3-4 cortes de cada lado REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	13-20
Fatias de carne moída congelada (350-1000g), com recheio de presunto, queijo ou cogumelos REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	25-35
Cenouras, beterrabas ou batatas congeladas em fatias (350-1000g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	20-30
Costeletas de porco com osso (500-1000g) REGAR COM ÓLEO, TEMPERAR COM SAL E PIMENTA	3/2	Grelha de assados/Tabuleiro de fundo alto	200	40-50
Batatas assadas (cortadas em metades) (500-1000g)	3	Tabuleiro de forno	180-200	30-45
Rolo de carne congelado com recheio de cogumelos (500-1000g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180-200	40-50
Pão-de-ló (250-500g)	2	Grelha de arame	160-180	20-30
Bolo de mármore (500-1000g)	2	Grelha de arame	170-190	40-50
Bolo lêvedo em tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos (1000-1500g)	2	Tabuleiro de forno	160-180	25-35
Queques (500-800g)	2	Grelha de arame	190-200	25-30

2. Calor superior + Convecção

Temperatura sugerida: 190 °C

Esta definição deve ser usada para fazer bolos colocados num tabuleiro e biscoitos que têm de ficar bem tostados ou crocantes na parte de baixo.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo Calor superior + Convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Porco com osso (1000g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPE-CIARIAS	3	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	180-200	50-65
Pernil de porco em folha de alumínio (1000-1500g) MARINAR	2	Tabuleiro de forno	180-230	80-120
Frango inteiro (800-1300g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPE-CIARIAS	2	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	190-200	45-65
Bifes de carne ou peixe (400-800g) REGAR COM ÓLEO, TEMPERAR COM SAL E PIMENTA	3	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	180-200	15-35
Frango em pedaços (500-1000g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPE-CIARIAS	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	200-220	25-35
Peixe assado (500g-1000g) utilizar um prato próprio para forno PINCELAR COM ÓLEO	2	Grelha de arame	180-200	30-40
Rosbife (800-1200g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPE-CIARIAS	2	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto Adicione uma chávena de água.	200-220	45-60
Peito de pato (300-500g)	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto Adicione uma chávena de água.	180-200	25-35

PT

3. **Convecção**

Temperatura sugerida: 170°C

Esta função cozinha alimentos colocados num máximo de três tabuleiros e também é adequada para assados. A cozedura é efectuada pelo elemento de aquecimento na parede traseira, sendo o calor distribuído pela ventoinha.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costeleta de cordeiro (350-700g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	190-200	40-50
Bananas assadas (3-5 pcs), cortar com uma faca na parte superior, adicionar 10-15g de chocolate, 5-10g de nozes partidas, regar com água açucarada, embrulhar em folha de alumínio.	3	Grelha de arame	220-240	15-25
Maças assadas 5-8pcs cada 150-200g Retire os caroços, adicione uvas e compota. Utilize um prato próprio para forno.	3	Grelha de arame	200-220	15-25
Fatias de carne moída (300-600g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	190-200	18-25
Rolo de carne moída com recheio ,'Russian style' (500g-1000g) PINCELAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180-200	50-65
Croquetes congelados (500-1000g)	2	Tabuleiro de forno	180-200	25-35
Batatas fritas de forno congeladas (300-700g)	2	Tabuleiro de forno	180-200	20-30
Pizza congelada (300-1000g)	2	Grelha de arame	200-220	15-25
Bolo de maçã e amêndoa (500-1000g)	2	Grelha de arame	170-190	35-45
Croissant fresco (200-400g) (cozido)	3	Tabuleiro de forno	180-200	15-25

4. Grelhador grande

Temperatura sugerida: 240°C

O grelhador grande tem capacidade para grelhar grandes quantidades de alimentos gordos, como bifes, schnitzels e peixe. Também é adequado para fazer tostas. Neste modo, funcionam simultaneamente o elemento de aquecimento superior e o grelhador.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsichas (finas) 5-10pcs	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	220	5-8 voltar 5-8
Salsichas (finas) 8-12pcs	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	220	4-6 voltar 4-6
Tostas 5-10pcs	5	Grelha de arame	240	1-2 voltar 1-2
Tostas de queijo 4-6 pcs	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de forno	200	4-8
Panquecas congeladas com recheio ,'Russian Style' (200-500g)	3	Tabuleiro de forno	200	20-30
Bifes de vaca (400-800g)	4	Grelha de as-sados + Tabuleiro de fundo alto	240	8-10 voltar 5-7

PT

5. Grelhador pequeno

Temperatura sugerida: 240°C

Esta definição destina-se a grelhar alimentos gordos em porções mais pequenas, como bifes, schnitzels, peixe e tostas, colocados no meio do tabuleiro. Só funciona o elemento de aquecimento superior.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador pequeno.

Coloque os alimentos no centro do acessório.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert de forno congelado (2 – 4 cada 75g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3	Grelha de arame	200	10-12
Baguetes congeladas com cobertura (tomate e mozzarella ou queijo e fiambre)	3	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	200	15-20
Douradinhos de peixe congelados (300-700g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento) REGAR COM ÓLEO	3	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	200	15-25
Hamburger de peixe congelado (300-600g) COLOCAR NO FORNO FRIO, REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180-200	20-35
Pizza congelada (300-500g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	180-200	23-30

6. **Calor inferior + Convecção**

Temperatura sugerida: 190°C

O modo Calor inferior + Convecção destina-se a receitas que pedem uma cobertura húmida e uma base crocante, como pizzas, quiches lorraine, bolos de frutas abertas ao estilo alemão e cheesecakes.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo Calor inferior + Convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Tarte lêveda com maçã congelada (350-700g)	3	Grelha de arame	180-200	15-20
Pequenas tartes de massa folhada com recheio congeladas (300-600g) PINCELAR COM GEMA DE OVO, COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3	Tabuleiro de forno	180-200	20-25
Almôndegas em molho (250-500g) utilizar um prato próprio para forno	3	Grelha de arame	180-200	25-35
Leques de massa folhada (500-1000g) PINCELAR COM GEMA DE OVO	3	Tabuleiro de forno	180	15-23
Canelones em molho (250-500g) utilizar um prato próprio para forno	3	Grelha de arame	180	22-30
Tartes lêvedas com recheio (600-1000g) PINCELAR COM GEMA DE OVO	3	Tabuleiro de forno	180-200	20-30
Pizza caseira (500-1000g)	2	Tabuleiro de forno	200-220	15-25
Pão caseiro (700-900g)	2	Grelha de arame	170-180	45-55

PT

7. **Modo duplo**

Com o modo duplo pode cozinhar dois alimentos diferentes no seu forno. Quando cozinhar na parte superior e inferior do forno, pode utilizar temperaturas, modos e tempos de cozedura diferentes. Por exemplo, pode grelhar bifes e fazer um gratinado simultaneamente. Utilizando a divisória, pode fazer gratinados na parte inferior do forno e bifes na parte superior.

Introduza sempre a divisória no nível 3 antes de começar a cozinhar.

Sugestão 1:Cozinhar a diferentes temperaturas

Cavidade	Alimento	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temperatura (°C)	Acessório	Tempo (min)
SUPERIOR	**Pizza congelada (300-400g)**	4	Convecção	200 - 220	Grelha de arame	15 - 25
INFERIOR	**Bolo de mármore (500-700g)**	1	Convecção	160 - 180	Tabuleiro de forno	50 - 60

Nota: Coloque os alimentos no forno frio

Sugestão 2:Cozinhar com modos diferentes

Cavidade	Alimento	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temperatura (°C)	Acessório	Tempo (min)
SUPERIOR	**Pedaços de frango (400-600g)**	4	Calor superior + Convecção	200 - 220	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	25 - 35
INFERIOR	**Batatas gratinadas (500-1000g)**	1	Convecção	160 - 180	Grelha de arame	30 - 40

Nota: Coloque os alimentos no forno frio

Pratos de teste

De acordo com a norma EN 60350

1. Fazer bolos

As recomendações referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temp. °C	Tempo de cozedura (min.)
Bolos pequenos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	160-180	15-25
	Tabuleiro de fundo alto + Tabuleiro de forno	1+4	Convecção	150-170	20-30
Pão-de-ló sem gordura	Forma de bolos na grelha de arame (revestimento escuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	20-30
Tarte de maçã	Grelha de arame + Tabuleiro de forno + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100
	Grelha de arame + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocada na diagonal	Convencional	170-190	70-80

2. Grelhar

Aqueça previamente o forno durante 5 minutos, usando a função de grelhador grande.
Utilize esta função com a temperatura máxima de 300°C.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temp. °C	Tempo de cozedura (min.)
Tostas de pão branco	Grelha de arame	5	Grelhador grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hamburgers de carne de vaca	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto (para recolher os pingos)	4	Grelhador grande	300	1° 7-10 2° 6-9

PT

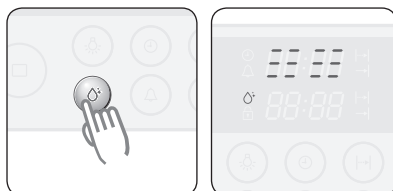
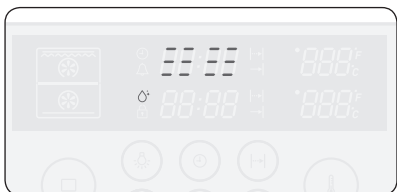
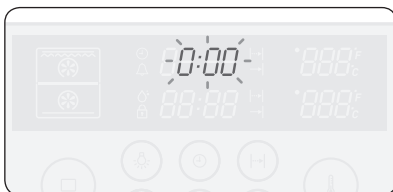
Limpeza a vapor

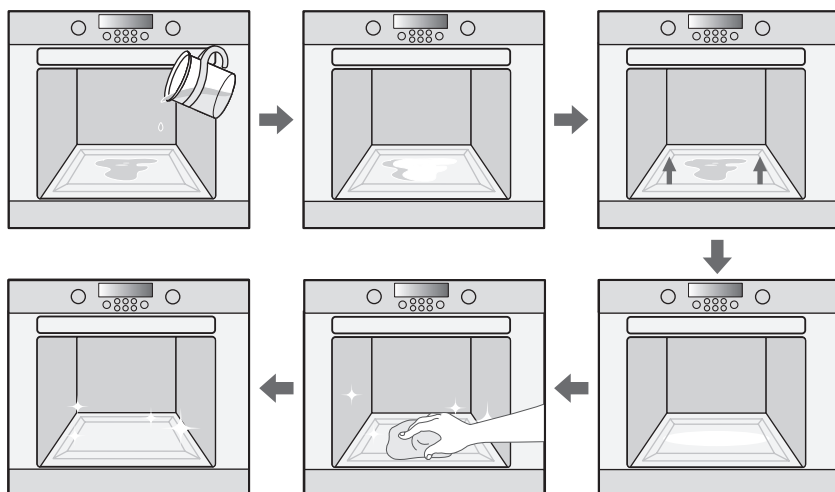
1 Retire todos os acessórios do forno.

2 Deite cerca de 400 ml de água no fundo do forno vazio. Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.

3 Feche a porta do forno.

Cuidado O sistema de limpeza a vapor só pode ser ligado depois de o forno arrefecer completamente até à temperatura ambiente. Deixe o forno arrefecer completamente se ele não funcionar.

4 Rode o **Botão de selecção da divisória** para o modo de limpeza a vapor.

5 Carregue no **Botão de limpeza a vapor**.

6 Passado algum tempo, o aquecedor termina a operação e a lâmpada respectiva mantém-se acesa.

7 Depois de terminada a operação, o visor começa a piscar e ouve-se um sinal sonoro a indicar o fim.

8 Rode o **Botão de selecção da divisória** para “Desligar (Off)” para terminar a operação e limpar o interior.

Depois de desactivar a limpeza a vapor

Sugestões

- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Nunca deixe resíduos de água no forno durante algum tempo, por exemplo, durante a noite.
- Abra a porta do forno e limpe os restos de água com uma esponja.
- Utilizando um detergente - esponja embebida, uma escova macia ou uma vassoura de nylon, limpe o interior do forno. Pode remover a sujidade difícil com um esfregão de nylon.
- Pode remover os depósitos de calcário com um pano embebido em vinagre.
- Lave com água limpa e seque com um pano macio (não se esqueça de limpar por baixo da vedação da porta do forno).
- Se o forno estiver muito sujo, pode ter de repetir o procedimento depois de o forno arrefecer.
- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que esfregue com detergente a sujidade difícil antes de activar a função de limpeza.
- Depois da limpeza, deixe a porta do forno aberta para trás com um ângulo de 15° para que a superfície esmaltada no interior seque completamente.

Cuidados e limpeza (continuação)

Secagem rápida

1. Deixe a porta do forno aberta para trás num ângulo aproximado de 30°.
2. Rode o **Botão de selecção da divisória** para o modo simples.
3. Carregue no **Botão do forno**.
4. Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para o modo de convecção.
5. Defina o tempo de cozedura para cerca de 5 minutos e a temperatura para 50°C.
6. Desligue o forno no fim desse período.

AVISO

Não limpe o forno com dispositivos de limpeza a água de alta pressão nem de jacto de vapor.

Exterior do forno

- Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um agente de limpeza suave ou uma sabonária de água quente.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Forno com a parte da frente em aço inoxidável

- Não utilize lã de aço nem esfregões rugosos ou abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Forno com a parte da frente em alumínio

- Limpe cuidadosamente a placa com um pano macio ou em microfibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

AVISO

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

Interior do forno

- Não limpe a vedação da porta à mão.
- Não utilize esfregões rugosos nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza de fornos à venda no mercado.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza de fornos especial.

Acessórios

Lave todos os utensílios e acessórios depois da utilização e seque-os com uma toalha de cozinha seca.
Para facilitar a limpeza, deixe-os de molho numa sabonária de água quente durante cerca de 30 minutos.

Superfície em esmalte catalítico

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos ficam queimados quando o forno atingir temperaturas de 200°C e superiores, por exemplo, quando fizer bolos ou assados.

As temperaturas mais elevadas resultam em queimaduras mais rápidas.

Tem de limpar o forno e os acessórios após cada utilização. Caso contrário, se continuar a utilizá-los, os depósitos ficam ainda mais queimados e a limpeza pode ser difícil ou, em casos extremos, impossível.

Limpeza manual

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

- A tampa em esmalte catalítico deve ser limpa com uma solução de água quente e líquido de limpeza aplicada com uma escova de nylon macia.

Não utilize agentes de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas ou outros materiais abrasivos. Não utilize sprays no esmalte catalítico, uma vez que os químicos usados nos sprays de limpeza de fornos danificam o esmalte catalítico e tornam-no ineficaz.

Se quiser utilizar sprays de limpeza de fornos nas superfícies interiores, retire primeiro a tampa catalítica.

Limpar com altas temperaturas

Antes de limpar a tampa catalítica com altas temperaturas, certifique-se de que as superfícies interiores do forno foram todas limpas como se descreve acima. Caso contrário, as altas temperaturas podem queimar os depósitos existentes nas superfícies interiores do forno e tornar impossível a sua remoção.

Se, depois da limpeza manual, o forno continuar muito sujo, aqueça-o a uma temperatura elevada para facilitar a remoção da sujidade causada por salpicos de óleo e gordura.

Este processo não remove depósitos de especiarias, xaropes e substâncias semelhantes.

Esses devem ser removidos à mão com uma solução suave de água quente e um líquido de limpeza, aplicada com uma escova macia.

- Retire todos os acessórios do forno.
- Programe o forno para a função convencional.
- Programe a temperatura para 250°C.
- Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade.

É uma boa ideia programar a hora de fim do processo, utilizando a definição de fim de tempo, caso se esqueça de desligar o forno quando terminar.

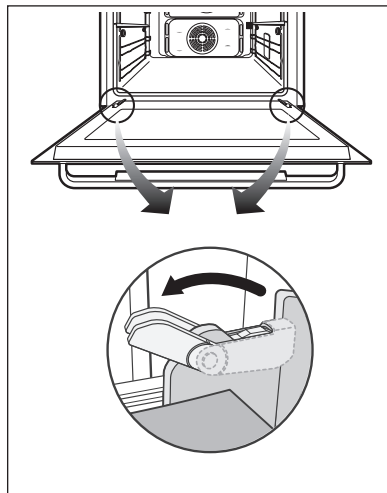
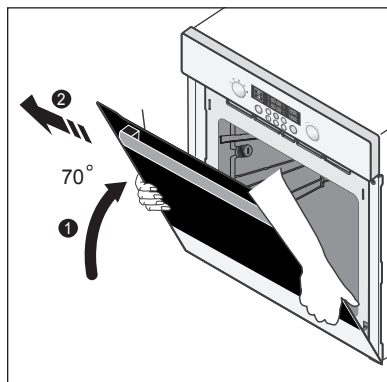
Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

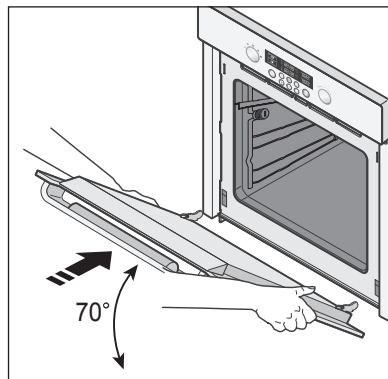
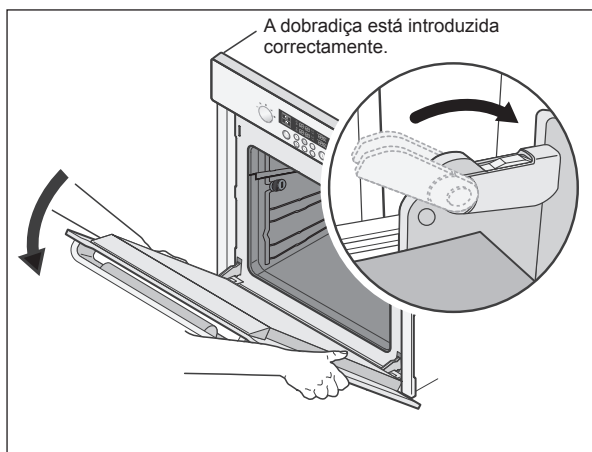
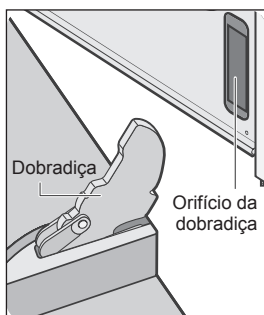
PT

Limpar a porta do forno

Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo para proceder, por exemplo, à limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Retirar a porta

1. Abra os grampos nas duas dobradiças.

2. Com ambas as mãos, agarre nos lados da porta pelo meio.
3. Rode a porta aproximadamente 70° até conseguir retirar completamente as dobradiças dos respectivos orifícios.

Montar a porta

1. Com os grampos ainda abertos, alinhe as dobradiças da porta com os respectivos orifícios.

2. Rode a porta na direcção da linha horizontal e feche os grampos.

PT

Vidro da porta do forno

A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. A placa do meio e a interior podem ser retiradas para limpeza.

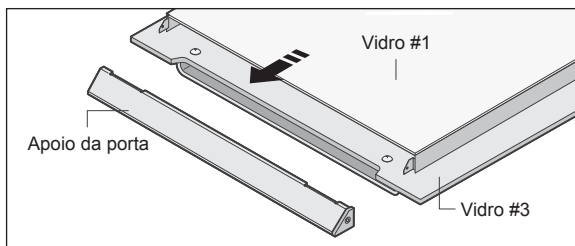
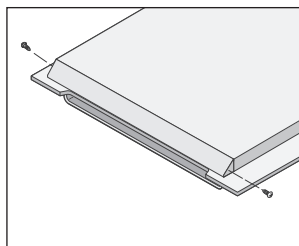
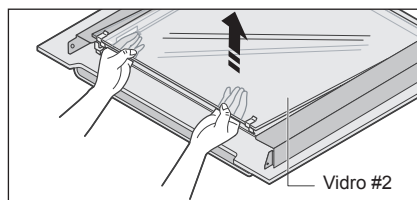
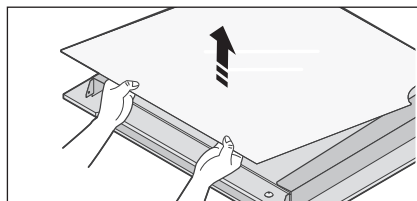
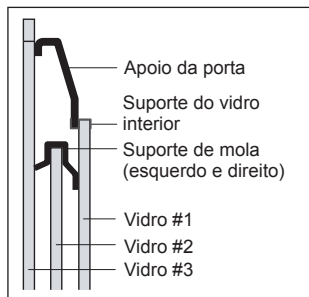
AVISO

- Sempre que separar a porta do forno, deve abrir os grampos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes nem raspadores de metal para limpar a porta do forno; pode riscar a superfície e rachar o vidro.
- Se retirar algumas das peças (o vidro da porta ou outra peça) da porta, com ela montada, pode provocar um acidente.

Atenção

O vidro pode quebrar-se se aplicar força excessiva, sobretudo nas extremidades da placa da frente.

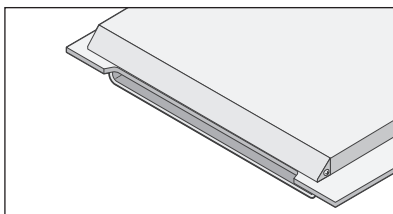
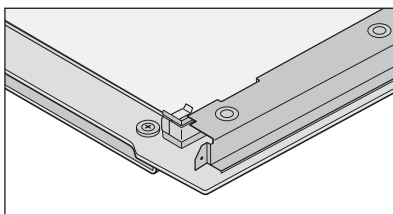
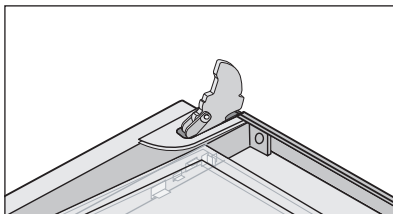
Desmontar a porta

1. Retire os parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.
2. Retire os dois suportes e o apoio da porta e remova os dois parafusos que prendem a pega.

3. Retire a placa interior, vidro #1, da porta.
4. Levante o vidro #2 e remova os dois suportes de mola da parte superior da placa.

✉ Limpe as placas com água quente ou com um líquido de limpeza e seque-as bem com um pano limpo e macio.

Montar a porta

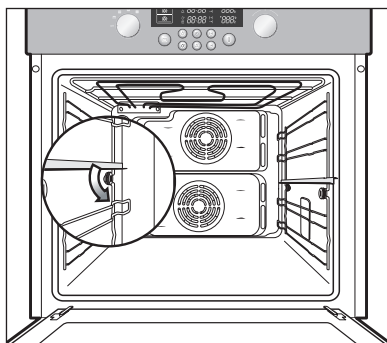
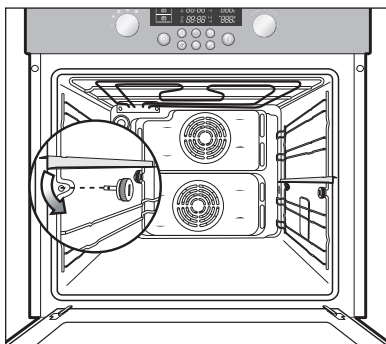
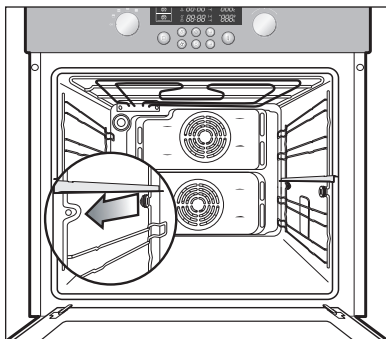
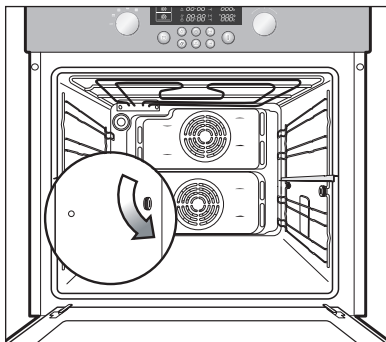
1. Limpe o vidro e as peças interiores com uma sabonária de água quente.
   - Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões de panelas. Utilize uma esponja embebida num detergente líquido ou numa sabonária de água quente.

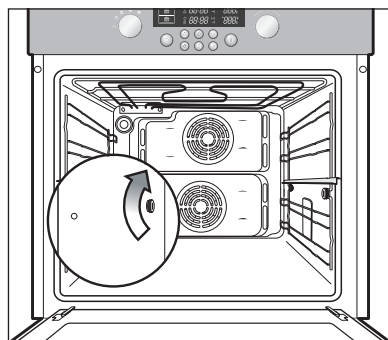
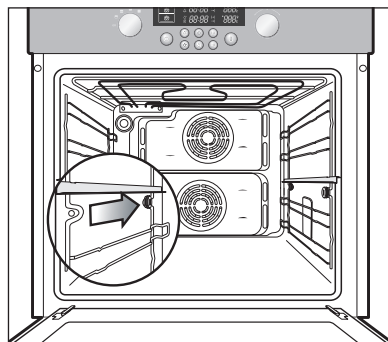
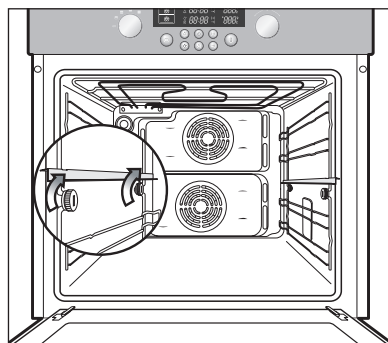
2. Monte os dois suportes de mola na parte superior do vidro #2 e coloque-o na posição correcta.
3. Monte o vidro #1, o apoio da porta e os respectivos suportes.

4. Aperte os dois parafusos em ambos os lados da porta.

Calhas laterais

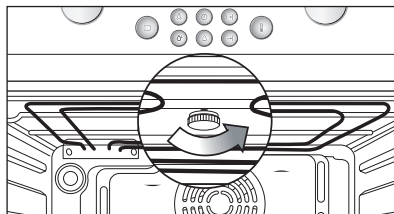
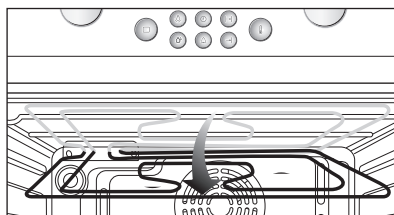
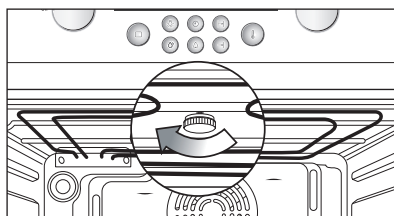
Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

Retirar as calhas laterais

1. Rode o parafuso na parte de trás apenas 2 ou 3 vezes no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Retire o parafuso da parte da frente, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, depois de encaixar a calha lateral no lugar.

3. Puxe e retire a calha lateral.

4. Retire o parafuso da parte de trás, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Instalar as calhas laterais

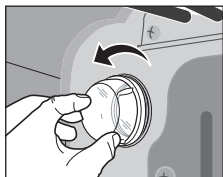
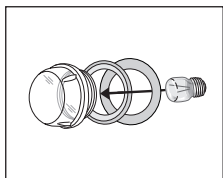
1. Introduza o parafuso na parte de trás e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, apenas 2 ou 3 vezes.

2. Introduza e empurre a parte traseira em forma de U da calha lateral na direcção do parafuso.

3. Introduza o parafuso na parte da frente e aperte ambos os parafusos.

PT

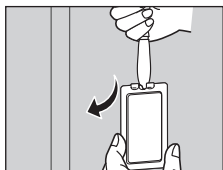
Limpar o aquecedor superior

1. Remova a porca circular superior rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, ao mesmo tempo que agarra na parte superior do aquecedor.

A parte da frente do aquecedor superior inclina-se para baixo.

2. Depois de terminar a limpeza, volte a colocar o aquecedor no nível original e rode a porca circular no sentido dos ponteiros do relógio.

Substituir a lâmpada

☛ **Perigo de choque eléctrico!**
Antes de substituir a lâmpada do forno, execute os seguintes passos:
- Desligue o forno;
- Desligue o forno da fonte de alimentação; e
- Proteja a lâmpada e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.

✉ Pode adquirir uma lâmpada no centro de assistência da SAMSUNG.

Substituir a lâmpada traseira do forno e limpar a tampa de vidro

1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Remova os anéis metálicos e limpe a tampa de vidro.
3. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de forno de 25 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300°C.

4. Encaixe os anéis metálicos na tampa de vidro.
5. Volte a colocar a tampa de vidro.

Substituir a lâmpada lateral do forno e limpar a tampa de vidro

1. Para remover a tampa de vidro, agarre na extremidade inferior com uma mão, introduza um objecto achatado e pontiagudo, como uma faca, entre o vidro e a estrutura e levante a tampa.
2. Se for necessário, substitua a lâmpada de halogéneo por uma lâmpada de forno de halogéneo de 25 ~ 40 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300°C.

Sugestão

- Use sempre um pano quando pegar numa lâmpada de halogéneo, para evitar sujar a superfície da lâmpada com a gordura das mãos.

3. Volte a colocar a tampa de vidro.

PT

Perguntas frequentes e resolução de problemas

O que devo fazer se o forno não aquecer?

Verifique se uma das acções a seguir resolve o problema:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).
- Verifique se foram aplicadas as definições requeridas.
- Pode ter rebentado um fusível ou saltado um disjuntor. Substitua os fusíveis ou reinicialize o circuito. Se isso acontecer repetidamente, chame um electricista autorizado.

O que devo fazer se o forno não aquecer, embora tenha programado a função de forno e a temperatura?

Pode haver problemas nas ligações eléctricas internas. Entre em contacto com o centro de assistência local.

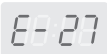
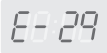
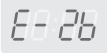
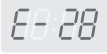
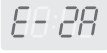
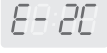
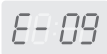
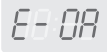
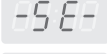
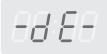
O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?

Há uma avaria na ligação do circuito eléctrico interno. Entre em contacto com o centro de assistência local.

O que devo fazer se o visor das horas estiver a piscar?

Houve uma falha de energia. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).

O que devo fazer se a luz do forno não se acender?

A lâmpada do forno está fundida. Substitua a lâmpada do forno (consulte a secção “Substituir a lâmpada”).

O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido accionada?

A seguir à utilização, a ventoinha fica a funcionar até o forno arrefecer. Entre em contacto com o centro de assistência local, se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

PT

Códigos de erro e segurança

Códigos de erro e segurança	Funções gerais	Solução
E-27 E-29 E-2b E-28 E-2A E-2C	**ERRO DO SENSOR DE TEMP**	**Entre em contacto com o centro de assistência local da SAMSUNG.**
S-01	**ENCERRAMENTO DE SEGURANÇA** O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.	**Desligue o forno e retire os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizá-lo.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-0b E-0C	Umerro do forno pode provocar baixo rendimento e problemas de segurança. Pare de utilizar o forno imediatamente.	**Entre em contacto com o centro de assistência local da Samsung.**
-dE-	**PARTIÇÃO EM FALTA** **Utilização incorrecta da divisória.** **Consulte 'Programar o modo de divisória' (página 14).**	**Tem de introduzir a divisória nos modos superior, duplo e inferior, e retirá-la no modo simples.**

Dados técnicos

Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	MÁX 3650 W
Peso	
Líquido	42 kg aprox.
Bruto	46 kg aprox.
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidade do forno	440 x 365 x 405 mm

Se tem algumas dúvidas ou comentários sobre os produtos Samsung, contacte por favor a nossa linha de apoio a clientes Samsung.

Tel : 80 8 200 128
www.samsung.com/pt

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Nº de código : DG68-00126K